

Marias Rezept

Osterlamm mit Hase

Zutaten:

125 g weiche Butter
150 g Zucker
3 TL Vanillezucker
3 Wastlhof-Freilandeier ☺
3 EL Rum
Prise Salz
175 g Mehl
25 g Stärke
2 TL Backpulver
etwas Milch
reichlich weiche Butter und
Semmelbrösel für beide Formen



Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern schaumig schlagen.
Rum dazu geben. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und unterheben.
Etwas Milch zugeben.
Formen gut fetten und bröseln.
Teig auf die beiden Formen aufteilen.
Bei 175 - 200 Grad 35 - 40 Minuten backen.

Guten Appetit!

Ihre **Maria Riepertinger** vom **Wastlhof**

